Magic Comfort / INTENSA

020 633 00 965

Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, www.fissler.de

Magic Comfort/INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

(D) Gebrauchsanleitung
EG-Konformitätserklärung – Siehe letzte Umschlaginnenseite.

(GB) Instructions for Use
Page 19
EC-Declaration of Conformity – see inside back cover.

(F) Mode d'emploi
Page 38
Déclaration de conformité de l'UE – voir à l'intérieur de la page de couverture.

(NL) Gebruiksaanwijzing
Pagina 57
EG-Conformiteitsverklaring – Zie laatste pagina aan de binnenkant van de omslag.

(I) Istruzioni per l'uso
Pagina 76
Dichiarazione di conformità CE – Vedere ultima pagina interna sul retro.

(E) Indicationes de uso
Página 95
Declaración CE de Conformidad – Ver última cubierta interior.

(P) Instruções de utilização
Página 114
Declaração de conformidade CE – ver interior da página dos dobrável.

(GR) Οδηγίες Χρήσης
σελίδα 133
Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας – Βλέπε εσωτερική σελίδα οπισθόφυλλου.

(TR) Kullanma Talimatı
Sayfa 152
Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası – arka kapağın iç tarafındadır.

(S) Bruksanvisning
Sidan 171
EU-konformitetsintyg – se insidan på bakre omslaget.

(PL) Instrukcjia obsługi
Strona 190
Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Euripejskiej – Patrz tylna wewnętrzna strona okładki.

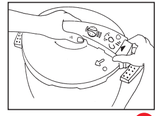
(CZ) Návod k použití
Seznam 209
Prohlášení o shodě EG – viz poslední strana vnitřní obálky.

(ARA) طريقة الإستعمال
صفحة 228
التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج للتوجيهات المجموعة الأوروبية – أنظر داخل للتغية

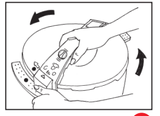
FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

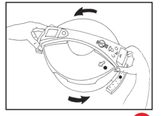
C



D



E

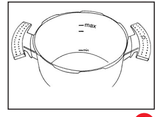


F

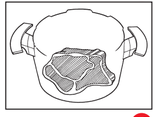
G

H

I

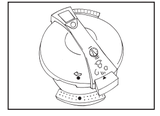


J

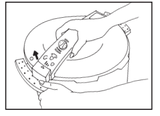


K

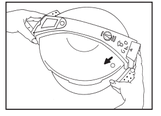
L



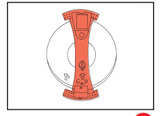
M



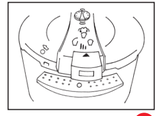
N



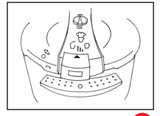
O



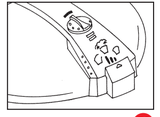
P



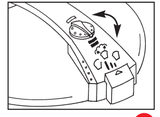
Q



R



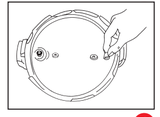
S



T

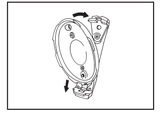
U

V



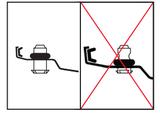
W

X



Y

Z



FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Inhaltsverzeichnis

Seite

1. Sicherheitshinweise 1
2. Beschreibung des Schnellkochtopfs 3
3. Sicherheitssysteme des Magic Comfort Schnellkochtopfs 4
4. Eigenschaften des Schnellkochtopfs 4
5. Funktionsweise des Schnellkochtopfs 5
6. Vor dem ersten Gebrauch 5
7. Vorbereiten des Garens 6
8. Der Kochverlauf im Schnellkochtopf 9
9. Pflegehinweise 12
10. Fragen und Antworten zum Schnellkochtopf 13
11. Ersatzteilliste 15
12. Garzeiten-Tabelle 17
13. Die Fissler-Garantie 18

CE Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EG – Richtlinie für Druckgeräte Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70 % Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.

Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!

Wir wünschen Ihnen stets viel Freunde am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / EU-konformitetsintyg / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Europejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / bekräftar härmed, att ångtryckkokarna / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الجراني

Magic Comfort / Intensa

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spełniają następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات المرجعة التالية للمجموعة الأوروبية

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, Juni 2006

Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung	Name, Funktion und Unterschrift der Befugten
Place and date of issue	Name, job function and signature of authorized person
Lieu et date	Nom, fonction et signature du responsable
Plaats en datum van de verklaring	Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon
Luogo e data del rilascio	Nome, qualifica e firma dell'incaricato
Lugar y fecha de emisión	Nombre, función y firma de la persona autorizada
Local e data de emissão	Nome, função e assinatura do responsável
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης	Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yer ve tarih	Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Ort och datum för utfärdande	Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare
Miejsce i data wystawienia	nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Místo a datum vystavení	Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
اسم وظيفة وتوقيع الموظف المختص	مكان وتاريخ الاصدار

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Sommaire

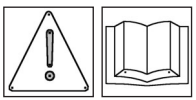
Page

1. Consignes de sécurité 39
2. Description de l'autocuiseur 41
3. Systèmes de sécurité de l'autocuiseur Magic Comfort 42
4. Caractéristiques de l'autocuiseur 42
5. Principe de fonctionnement de l'autocuiseur 43
6. Avant la première utilisation 43
7. Préparation de la cuisson 44
8. La cuisson dans l'autocuiseur 47
9. Conseils d'entretien 50
10. Questions et réponses au sujet de l'autocuiseur 51
11. Liste des pièces détachées 53
12. Tableau des temps de cuisson 55
13. La garantie Fissler 56

Chère cliente, cher client !

Félicitations, vous venez d'acquérir le nouvel autocuiseur Fissler ! Vous allez apprendre à vos mets à cuire «vite et en douceur». De plus, vous allez gagner jusqu'à 70 % de temps et 50 % d'énergie. Les vitamines précieuses et l'arôme naturel de vos aliments resteront pleinement préservés. Tous vos plats seront savoureux et vous vous alimenterez sainement.

Ce mode d'emploi vous indique quelles fonctions et quels détails pratiques vous permettront de cuisiner rapidement et avec un maximum de sécurité avec votre autocuiseur. Vous vous habituerez vite à votre nouvel autocuiseur.



Veuillez lire très attentivement le mode d'emploi pour que rien ne puisse vous arriver à la suite d'une mauvaise manipulation car l'autocuiseur en service est sous pression !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à cuisiner sainement tout en préservant les vitamines de vos aliments avec votre autocuiseur Fissler.

La société Fissler GmbH
www.fissler.net

CE Cet article satisfait aux exigences de la directive de l'UE 97/23/EC – Directive pour les appareils sous pression.
La conformité de la directive ci-dessus est attestée par le label CE.

1. Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser votre autocuiseur pour la première fois. Ne confiez pas l'autocuiseur à quelqu'un qui n'a pas préalablement pris connaissance des consignes figurant dans le mode d'emploi. Si vous donnez votre autocuiseur à une tierce personne, vous devez lui remettre également le mode d'emploi.
- Veillez à ce que les enfants restent éloignés de l'autocuiseur lorsqu'il fonctionne.
- Utilisez l'autocuiseur exclusivement pour l'usage pour lequel il est prévu et désigné dans le mode d'emploi.
- Ne mettez jamais l'autocuiseur et la poêle à frire dans le four car les pièces en plastique et en caoutchouc ainsi que les dispositif de sécurité seraient abîmées.
- Faites toujours frire dans l'autocuiseur sans couvercle et ne remplissez d'huile au maximum à la moitié. (voir chapitre 7)
- Utilisez l'autocuiseur exclusivement sur des feux ou plaques de cuisson qui sont indiqués dans le mode d'emploi (voir chapitre 2).
- Les autocuiseurs ne doivent pas être utilisés en milieu médical. Ils ne doivent notamment pas être utilisés comme stérilisateur car les autocuiseurs ne sont pas conçus pour la température de stérilisation nécessaire.
- Vérifiez chaque fois avant d'utiliser l'autocuiseur que les dispositifs de sécurité ne sont pas abîmés et qu'ils sont propres (voir chapitre 7).
- N'effectuez aucune modification sur les dispositifs de sécurité à l'exception des opérations d'entretien indiqués dans le mode d'emploi. Les soupapes n'ont pas besoin d'être réparées ni huilées. Utilisez uniquement des pièces de la marque Fissler du modèle prévu pour votre appareil (voir appareil 11). C'est la seule façon de garantir la fonction et la sécurité de votre autocuiseur.
- Remplacez les pièces d'usure telles que la bague d'étanchéité, la membrane roulée, l'étanchéité du socle de la soupape, le joint torique de l'Euromatic et le joint torique de la vis du couvercle régulièrement au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Les pièces qui sont visiblement abîmées (par exemple par des fissures, des déformations) ou qui présentent des décolorations ou des durcissements doivent être immédiatement remplacées. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.
- Ne montez pas des pièces d'un autocuiseur Fissler ou des pièces détachées Fissler dans un appareil d'une autre marque.
- Veillez à utiliser uniquement des autocuiseurs Fissler avec des couvercles d'autocuiseurs Fissler du même modèle.
- Ne faites jamais fonctionner l'autocuiseur sans l'avoir rempli d'eau car vous risqueriez de provoquer des dégâts par la surchauffe de l'appareil ou de la plaque de cuisson Dans un cas extrême de surchauffe, l'aluminium du fond peut fondre et se liquéfier. En cas de surchauffe, ne jamais retirer l'autocuiseur du feu de cuisson pour tout risque de brûlure du fait de l'aluminium devenu très chaud. Eteindre le feu de cuisson et laisser refroidir l'autocuiseur, ventiler la pièce.

- Respectez impérativement les quantités de remplissage indiquées :
  Minimum : 1/4 litre d'eau (2 tasses)
  Maximum : 2/3 de la capacité de l'autocuiseur.
  S'il s'agit de denrées alimentaires qui moussent ou qui gonflent (par exemple du riz, des bouillons ou des légumes secs) : max _ de la capacité de l'autocuiseur. Veuillez respecter l'indicateur du niveau de remplissage à l'intérieur de l'autocuiseur et les consignes supplémentaires figurant au chapitre 7.
- L'autocuiseur ouvert ne doit pas chauffer plus de 2 minutes sur la position maximale lorsqu'il est vide ou même s'il comporte de la matière grasse. En cas de surchauffe, le fond peut prendre une coloration dorée. Mais cette coloration n'altère pas la fonctionnalité de l'autocuiseur.
- Si vous avez des plaques à induction : Pour éviter de surchauffer et d'abîmer l'autocuiseur du fait de la forte capacité de chauffe des plaques à induction, ne faites jamais chauffer la poêle sans surveillance, ni sur la position de feu maximale, ni si la poêle est vide et respectez les instructions d'utilisation du fabricant de ces plaques. (voir chapitre 8).
- Les autocuiseurs cuisent sous pression. Si les indications de du mode d'emploi ne sont pas respectées, il y a risque de brûlure. Veillez à ce que l'appareil soit correctement verrouillé avant de le mettre à chauffer (voir chapitre 7). N'utilisez jamais votre autocuiseur avec le couvercle simplement posé dessus !
- Surveillez l'autocuiseur pendant la cuisson et respectez l'indicateur de cuisson. Réglez le feu de sorte que l'indicateur de cuisson ne monte pas au-dessus du degré de cuisson souhaité. Si vous ne réduisez pas le feu, de la vapeur s'échappe de la soupape. Les temps de cuisson sont différents et la totale évaporation de l'eau peut abîmer l'autocuiseur et la plaque.
- Déplacez l'autocuiseur avec grande prudence lorsqu'il est sous pression. Ne touchez pas les surfaces extérieures très chaudes de l'autocuiseur. Vous risqueriez de vous brûler. Pendant la cuisson, ne touchez que les poignées et les manches. Si nécessaire, utilisez des gants.
- Les autocuiseurs doivent être secoués avant d'être ouverts. Ce qui permet d'éviter que les bulles de vapeur qui se sont logées dans les denrées alimentaires pendant la cuisson ne jaillissent et vous brûlent. Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans un autocuiseur.
- Ne forcez jamais pour ouvrir l'autocuiseur. N'ouvrez jamais l'autocuiseur avant de vous être assuré que la pression interne est totalement retombée. Respectez les consignes d'ouverture (voir chapitre 8).
- Lorsque la vapeur s'échappe, veillez à n'avoir aucune partie du corps à proximité de la zone de danger ! Et ce notamment lorsque la vapeur s'échappe par le bouton coulissant d'ouverture.
- Si vous avez cuit de la viande avec de la peau (par exemple de la langue) ou des saucisses avec de la peau qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne coupez pas la peau tant qu'elle est gonflée. Vous pourriez vous ébouillanter.
- Si l'autocuiseur ou des parties de l'autocuiseur ont été abîmés ou si leur fonctionnement ne correspond pas à la description du mode d'emploi, vous ne devez pas l'utiliser. Prenez alors immédiatement contact avec votre magasin spécialisé Fissler ou avec le service après-vente Fissler (tél. : +49 (0) 6781 / 403-556).
- Si après lecture du mode d'emploi, vous souhaitez un renseignement complémentaire, vous pouvez poser des questions en toute confiance à

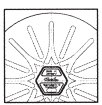
votre magasin spécialisé Fissler ou au service après-vente Fissler. Le personnel Fissler se fera un plaisir de vous répondre.

- Conservez précieusement ce mode d'emploi.

2. Descriptif de l'autocuiseur

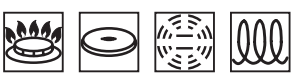
voir illustration A

1. Poignée du couvercle permettant de mettre le couvercle facilement et bien au milieu et de manipuler le couvercle en toute sécurité
2. Bouton coulissant d'ouverture pour régler le mode de cuisson, pour laisser échapper la vapeur et pour déverrouiller
3. Fissler Euromatic sous la poignée du couvercle servant de soupape de sécurité
4. Repère de couleur sur la poignée latérale et repère sur le couvercle pour la mise en place exacte du couvercle
5. Soupape de cuisson ne demandant aucun entretien avec repères pour le choix du degré de cuisson et fonction de sécurité
6. Indicateur de cuisson très grand format avec marquages de la position de cuisson délicate I et de la position de cuisson rapide II
7. Boîtier avec cartes de cuisson
8. Etanchéité du socle de la soupape assurant l'étanchéité de la soupape de cuisson
9. Membrane roulée assurant la protection de l'indicateur de cuisson
10. Vis pour débloquer la poignée du couvercle
11. Joint d'étanchéité
12. Niveaux de remplissage avec symboles pour la quantité minimale de liquide et le volume de remplissage maximal pour les préparations culinaires normales et celles qui moussent
13. Poignées latérales non encombrantes permettant une bonne prise en main
14. Protection anti-flamme sur les poignées latérales pour cuisiner sur une gazinière
15. Le fond Fissler Cookstar tous feux convient à



toutes les types de feux et plaques, y compris les plaques à induction. Le fond garantit une absorption optimale de l'énergie, une répartition régulière de la chaleur et son emmagasinage sur tous les types de feux de cuisson.

Remplacer l'inscription !



Le fond de l'autocuiseur comporte d'autres indications telles que :

voir illustration B

a – Capacité nominale (ne correspond pas au contenu, voir chapitre 7 : quantité maximale de remplissage)
b – Pression d'échappement de vapeur maximale admissible de la soupape de cuisson
c – Date de fabrication (semaine calendaire / année)
d – Marquage CE

16. Accessoires pour l'évaporation : avec panier perforé et le support à trois branches (certains autocuiseurs sont proposés sans accessoires. Les accessoires sont également disponibles séparément en magasin)

3. Les systèmes de sécurité de l'autocuiseur Magic Comfort ou Intensa

- Soupape de cuisson automatique :
  1. Avec choix du degré de cuisson
  2. Avec fonction limitation de pression : Lorsque le degré de cuisson souhaité est dépassé, la soupape de cuisson laisse automatiquement échapper la vapeur (maximum 1,5 bars)
- Fissler Euromatic :
  1. Pour purger automatiquement l'air de l'autocuiseur
  2. Sous forme de blocage de la pression résiduelle/sous la pression, le bouton coulissant d'ouverture est bloqué par le corps de la soupape et l'autocuiseur ne peut pas être ouvert. L'autocuiseur ne peut être ouvert que lorsqu'il est totalement hors pression.
  3. Avec fonction de sécurité si le couvercle est mal fermé : la soupape assure l'étanchéité de l'ouverture du couvercle et évite ainsi toute retombée de la pression
  4. Avec fonction limitation de pression : si la soupape de sécurité dans la soupape de cuisson est défectueuse, l'Euromatic laisse échapper automatiquement la vapeur
- Indicateur de cuisson avec les repères pour niveau de cuisson délicate I et niveau de cuisson rapide II
- Joint d'étanchéité
- Bouton coulissant d'ouverture dans la poignée du couvercle (combinée à l'Euromatic) :
  1. pour réduire la pression en laissant échapper la vapeur
  2. pour déverrouiller avant l'ouverture du couvercle
- Fermeture baïonnette : garantit une fermeture sûre sous pression
- Poignée centrale de sécurité sur le couvercle pour une bonne prise en main

4. Caractéristiques de l'autocuiseur

L'autocuiseur magic comfort ou Intensa optimise vos résultats de cuisson. Grâce à la température élevée dans l'autocuiseur, les aliments cuisent plus rapidement, les substances et les vitamines sont mieux conservés. Vous gagnez jusqu'à 70 % du temps et économisez jusqu'à 50 % d'énergie.

Une utilisation simple de l'autocuiseur est garantie par le marquage se trouvant sur le bouton coulissant d'ouverture d'ouverture: Pour cuisiner sous pression, mettez le bouton coulissant d'ouverture sur la position «fermé» ; la pression peut monter uniquement dans cette position. Pour cuisiner normalement, mettez le bouton coulissant d'ouverture sur la position «ouvert» .

La cuisson automatique avec Fissler-Euromatic garantit que l'air s'échappe de l'autocuiseur. De ce fait, l'oxygène de l'air, qui dégrade les vitamines importantes lors de la cuisson, ne peut pas altérer les vitamines ni l'arôme.

Si les légumes sont cuits dans le panier perforé à la vapeur et non dans l'eau, ils conservent également pour une large part leurs vitamines solubles.

La soupape de cuisson : peut être réglée très simplement sur le degré de cuisson souhaité (cuisson délicate I ou cuisson rapide II).

Sur la position cuisson délicate I pour les légumes et autres denrées délicates, la température est d'env. 109 °C (0,4 bar), Sur la position cuisson rapide II pour les potées ou les plats de viande, elle est de 116 °C env. (0,8 bar). Si la pression de service dépasse le degré de cuisson choisi dans l'autocuiseur, la pression de la vapeur descend à 1,5 bar maximum.

Le boîtier contenant les cartes de cuisson est intégré à la poignée du couvercle pour faciliter l'utilisation de l'autocuiseur. Vous êtes parfaitement informés sur les temps de cuisson des différents aliments par les indications des temps de cuisson. Les symboles se trouvant à l'intérieur de l'autocuiseur vous indiquent la quantité minimale de remplissage ainsi que la quantité maximale de remplissage pour les préparations culinaires normales et celles qui moussent.

Le nettoyage ultérieur de l'indicateur de cuisson est très simple: Il suffit de retirer la poignée amovible du couvercle avec les valves de sécurité ne requérant pas d'entretien ainsi que l'indicateur de cuisson et de les passer sous l'eau du robinet.

5. Principe de fonctionnement de l'autocuiseur

Dans l'autocuiseur fermé qui doit toujours contenir une quantité d'eau minimale, il se forme de la vapeur. Le système Fissler Euromatic relâche de l'air et se ferme automatiquement. Il se forme une surpression dans l'autocuiseur, la température monte et l'indicateur de cuisson se lève. Vous devez alors réduire le feu.

Lorsque le degré de cuisson souhaité est atteint, le temps de cuisson commence à courir. L'indicateur de cuisson vous informe en permanence de la pression dans l'autocuiseur.

Une fois le temps de cuisson écoulé, il faut d'abord que la pression existante dans l'autocuiseur se relâche complètement (voir chapitre 8). Une fois la pression relâchée, l'autocuiseur peut être ouvert.

6. Avant la première utilisation

Lavez votre plat et le couvercle minutieusement en utilisant un produit à vaisselle. Puis remplissez l'autocuiseur avec de l'eau jusqu'à samoitié, ajoutez un filet de jus de citron et faites chauffer au degré de cuisson II conformément aux explications suivantes.

7. Préparation de la cuisson

Ouvrir l'autocuiseur

voir illustration C

- Déplacez le bouton coulissant d'ouverture d'ouverture sur le côté vers la gauche jusqu'au repère «ouvert».

voir illustration D

- Tournez le couvercle dans le sens contraire de la flèche (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée, en plaçant une main sur la poignée du couvercle et l'autre sur la poignée latérale. Le repère en forme de cercle se trouvant sur le couvercle et le point rouge sur la poignée latérale doivent être l'un en face de l'autre. Vous pouvez maintenant retirer le couvercle.

voir illustration E

- Vous pouvez également ouvrir l'autocuiseur en plaçant les deux mains sur les extrémités de la poignée du couvercle, ce qui est particulièrement pratique pour les gauchers.

Avant chaque procédure de cuisson

voir illustration F

Contrôlez si l'indicateur de cuisson bouge librement en le poussant légèrement vers le haut. Il fonctionne correctement lorsqu'il revient sur sa position.

voir illustration G

Vérifiez que Fissler Euromatic (a) n'est pas collé – en le secouant légèrement – et qu'il repose dans le couvercle sans y être fixé. Vérifiez que le joint d'étanchéité (b) repose bien dans le couvercle.

voir illustration H

Une fois que la poignée du couvercle est retirée, vérifiez que le corps de la soupape fonctionne correctement en essuyant de le relever légèrement. Il fonctionne correctement lorsqu'il revient à sa position.

Possibilités de cuisson dans l'autocuiseur et la poêle à frire
Vous pouvez faire cuire toutes sortes denrées alimentaires dans l'autocuiseur :

cuire dans l'eau, braiser, cuire à la vapeur et saisir

Lorsque vous fermez l'autocuiseur, veillez à toujours respecter les quantités d'eau indiquées. L'indicateur du niveau de remplissage à l'intérieur de l'autocuiseur vous aide à verser la quantité d'eau appropriée.

voir illustration I

Quantité de remplissage maximale :
Le volume de remplissage maximum pour des plats normaux est de 2/3 de la capacité de l'autocuiseur (repère supérieur).
S'il s'agit de denrées alimentaires qui moussent ou qui gonflent (par exemple du riz, des pâtes, des bouillons ou des légumes secs), le volume ne doit pas dépasser le trait inférieur. L'autocuiseur est alors rempli à moitié.

Quantité de remplissage minimale :
Le symbole min. vous montre le niveau de liquide minimal que doit contenir l'autocuiseur pour une cuisson avec ou sans panier (2 tasses ou 1/4 de litre).

Attention :

Mettez toujours suffisamment d'eau pour permettre le formation de vapeur et évitez que l'eau ne s'évapore totalement dans l'autocuiseur. L'autocuiseur ne doit en aucun cas «chauffer à sec» car il serait abîmé par la surchauffe (fonte du fond ou détérioration des dispositifs de sécurité) et la plaque de cuisson serait abîmée également. En cas de surchauffe, ne jamais retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson. Arrêtez le feu et laissez refroidir l'autocuiseur un moment sur la plaque de cuisson qui refroidit. Faites vérifier votre autocuiseur par le service clients Fissler avant de le réutiliser.

Cuire sans panier

Préparation de la viande

voir illustration J

Saisir les aliments avec ou sans matière grasse :

1. Chauffez l'autocuiseur sans matière grasse à moyenne température (position du feu 2 ou 3).
2. Attendez env. 3 à 4 minutes.
3. Verser quelques gouttes d'eau froide dans l'autocuiseur. Si ces gouttes perlent et se mettent à «danser» dans le plat, cela signifie que la bonne température est atteinte.
4. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter ensuite de la matière grasse.
5. Mettre les denrées non salées dans le plat et appuyer fermement. Sur l'acier inoxydable, tout colle ! Au bout de quelques minutes, la viande se décolle d'elle-même.
6. Vous pouvez ensuite retourner les aliments (voir étape 5) et assaisonner le côté cuit à votre guise.
7. Ajouter les autres ingrédients comme vous en avez l'habitude.
8. Verser de l'eau selon la recette, mais au moins 2 tasses, soit un bon quart 1/4 de litre.
9. Fermer l'autocuiseur (voir chapitre 7).
10. Allumer la plaque de cuisson sur sa position maximale.

Si vous avez cuit de la viande avec de la peau (par exemple de la langue) ou des saucisses avec de la peau qui peut gonfler sous l'effet de la pression, ne coupez pas la peau tant qu'elle est gonflée. Vous pourriez vous ébouillanter.

Préparation de soupes et de potées

Les soupes et les potées se cuisent toujours sans panier. Remplir l'autocuiseur aux 2/3 maximum. S'il s'agit d'aliments qui gonflent ou moussent fortement, remplir à moitié seulement. Faire cuire dans un premier temps les soupes dans l'autocuiseur ouvert pour éliminer la mousse, remuer puis fermer l'autocuiseur.

Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans l'autocuiseur. Sinon, vous risquez de vous ébouillanter !

Cuire dans le panier perforé

Dans le panier perforé, vous pouvez faire cuire avec ou sans support à trois branches, des légumes, du poisson et autres aliments délicats.

voir illustration K

Préparation de légumes et de pommes de terre

- Versez de l'eau jusqu'au symbole min. de l'autocuiseur (env. 2 tasses ou un bon 1/4 de litre) et ajoutez éventuellement des herbes, des épices ou du vin.
- Mettre les légumes lavés dans le panier perforé et mettre le support à trois branches dans l'autocuiseur.
- Fermer l'autocuiseur.
- Allumer la plaque de cuisson sur sa position maximale.

Préparation du poisson

Faire cuire le poisson au fond du plat en ajoutant une petite quantité d'eau ou faire cuire à la vapeur dans le panier perforé.

Cuire dans le panier non perforé

N'oubliez pas que le panier non perforé s'utilise uniquement avec le support à trois branches (ou avec le panier perforé).
Remarque : Les accessoires sont également disponibles séparément en magasin.

Faire frire dans l'autocuiseur

Si vous faites des fritures dans l'autocuiseur, veillez à ne jamais mettre le couvercle et ne remplissez qu'à moitié d'huile pour ne pas risquer de vous brûler par les éclaboussures ou le débordement de la matière grasse. Veillez à ce que la graisse ne chauffe pas trop.

Cuisson conventionnelle (sans pression)

Lorsque l'autocuiseur est fermé, le bouton coulissant d'ouverture d'ouverture doit se trouver en position «ouvert» . L'autocuiseur ne se met pas sous pression ; l'indicateur de cuisson ne monte pas : Il est normal qu'il y ait un peu de vapeur qui s'échappe sous la poignée du couvercle.

Fermeture de l'autocuiseur

voir illustration L

Mettez le couvercle en place de manière que le point rouge sur la poignée de l'autocuiseur et le cercle sur le couvercle coïncident. Pendant la fermeture, le bouton coulissant d'ouverture se trouve sur la position «ouvert» .

voir illustration M

Pour fermer, tournez le couvercle dans le sens de la flèche (dans le sens des aiguilles d'une montre) jusqu'à la butée, en plaçant une main sur la poignée du couvercle et l'autre sur la poignée latérale.

voir illustration N

Vous avez aussi la possibilité de fermer le couvercle en plaçant vos mains sur les extrémités de la poignée, ce qui est particulièrement pratique pour les gauchers.

voir illustration O

La poignée du couvercle et les poignées latérales forment maintenant une ligne. Le couvercle est correctement en place sur l'autocuiseur. Vous pouvez maintenant choisir le niveau de cuisson délicate, le niveau de cuisson rapide ou la cuisson traditionnelle.

voir illustration P

Pour une cuisson rapide, déplacez le bouton coulissant d'ouverture dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. L'autocuiseur est alors fermé et le bouton coulissant d'ouverture se trouve sur la position «fermé» .

Sélection du degré de cuisson souhaité

Pour une cuisson rapide sous pression, choisissez le niveau de cuisson souhaité sur l'indicateur à 2 niveaux.

Tournez le bouton rotatif se trouvant sur l'indicateur de cuisson jusqu'à ce que la pointe soit dirigée vers le niveau de cuisson souhaité:

voir illustration R

- Le degré de cuisson I correspond à une cuisson délicate, et convient notamment pour les préparations culinaires délicates tels que les légumes et le poisson.

voir illustration S

- Le degré de cuisson II correspond à une cuisson rapide et convient notamment pour les préparations culinaires à cuisson longue tels que les soupes, la viande ou les potés.

8. La cuisson dans l'autocuiseur

Début de la cuisson

Mettez l'autocuiseur sur la plaque correspondante :

Plaques de cuisson électriques classiques / plaques vitrocéramiques (radiantes ou halogènes):

La plaque de cuisson doit correspondre au diamètre du fond de l'autocuiseur ou être plus petite.

Gazinière :

Placez le plat au milieu et éviter que les flammes dépassent.

Induction :

Placez toujours l'autocuiseur au centre du feu de cuisson. La dimension de l'autocuiseur doit correspondre à celle de la plaque de cuisson, ou être plus grand, car sinon le champ de cuisson n'exerce pas son action sur le fond de l'autocuiseur.

Il est possible que vous entendiez un bruit sourd au cours de la cuisson. Ce bruit est un bruit technique et n'est nullement le signe d'un défaut de votre plaque de cuisson ou de votre autocuiseur.

Il faut toujours démarrer la cuisson sur la position maximale du feu, sauf pour les plaques à induction où il faut mettre sur feu moyen. Si vous avez une cuisinière au gaz, veillez à ce que la flamme ne dépasse pas sur les côtés de l'autocuiseur.

Dès le démarrage du processus, la température monte et le début de cuisson s'effectue automatiquement. Avec la vapeur, l'oxygène de l'air qui altère les vitamines s'échappe sous le manche du couvercle. Ce processus peut durer quelques minutes. Le Fissler Euromatic se ferme automatiquement. Peu de temps après, l'indicateur de cuisson commence à monter. Le premier anneau jaune devient visible.

Réduire le feu

- Si vous souhaitez cuisiner avec le niveau de cuisson I (1er anneau), il faut réduire le feu juste avant que le 1er anneau blanc devienne visible. Pendant toute la procédure de cuisson, le premier anneau blanc doit rester visible.
- Si vous souhaitez cuisiner avec le niveau de cuisson II (2ème anneau), réduisez un peu le feu lorsque le 1er anneau devient visible. Pendant toute la procédure de cuisson, le deuxième anneau argenté doit rester visible.

Si l'indicateur de cuisson monte après apparition du premier ou du deuxième anneau (en fonction du degré de cuisson choisi), vous entendez un sifflement et la vapeur en excès s'échappe par la soupape de cuisson. La température est dans ce cas trop élevée et il faut réduire le feu sinon l'eau va s'évaporer.

Début du temps de cuisso

La cuisson commence lorsque l'indicateur de cuisson a atteint le niveau de cuisson souhaité. Les temps de cuisson sont indiqués dans le boîtier à cartes de cuisson ou le tableau (v. chapitre 12). Ces temps de cuisson ne sont donnés qu'à titre indicatifs et dépendent de la qualité et de la taille des aliments, ainsi que des goûts de chacun. Une minuterie s'avère alors très pratique, par exemple Fissler magic timer.

Fin du temps de cuisson

Lorsque le temps de cuisson est écoulé, retirer l'autocuiseur de la plaque de cuisson et le mettre hors pression.

Attention :

N'ouvrez jamais l'autocuiseur avec force. Son ouverture doit uniquement avoir lieu lorsque l'indicateur de cuisson est complètement descendu, que de la vapeur ne s'échappe plus et que le bouton coulissant d'ouverture peut être facilement déplacé en position «ouvert» . Il faut toujours secouer l'autocuiseur avant de l'ouvrir. Ce qui permet d'éviter que les bulles de vapeur qui se sont logées dans les aliments pendant la cuisson ne jaillissent lorsque vous retirez le couvercle. Si vous ne respectez pas cette consigne, vous risquez de vous brûler par la vapeur qui s'échappe.

Pour mettre l'autocuiseur hors pression, vous avez trois possibilités :

1. **«Refroidir» en passant l'autocuiseur sous l'eau froide**

voir illustration T

Tenir l'autocuiseur sous le robinet et faire couler beaucoup d'eau froide sur le couvercle – mais pas sur la poignée du couvercle – jusqu'à ce que l'indicateur de cuisson soit redescendu. Ne pas mettre l'autocuiseur dans l'eau.
Secouez l'autocuiseur puis remettez le bouton coulissant d'ouverture dans le sens «ouvert» . Si de la vapeur s'échappe encore, remettez le bouton coulissant d'ouverture en position «fermé» . Mettez de nouveau l'autocuiseur sous le robinet. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous n'entendiez et/ou ne voyiez plus de vapeur et que le bouton coulissant d'ouverture puisse être facilement amené en position «ouverte» . Ouvrez ensuite l'autocuiseur.

2. Relâcher la vapeur

voir illustration U

Laissez la vapeur s'échapper par le bouton coulissant d'ouverture. Pour ce faire, déplacez le bouton coulissant d'ouverture vers la gauche dans le sens «ouvert» . La vapeur s'échappe sous la poignée du couvercle sur le côté par le couvercle. S'il y a encore de la vapeur qui s'échappe, fermez le bouton coulissant d'ouverture et secouez l'autocuiseur. Déplacez ensuite à nouveau le bouton coulissant d'ouverture vers la gauche dans le sens «ouvert» pour que le reste de vapeur puisse s'échapper. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous n'entendiez et/ou ne voyiez plus de vapeur et que le bouton coulissant d'ouverture puisse être facilement amené en position «ouverte» . Ouvrez ensuite l'autocuiseur.

Attention :

Ne pas utiliser cette méthode d'échappement de la vapeur avec les soupes, les légumes secs, les potées, la langue de bœuf ou les préparations de ce genre qui gonflent ou moussent facilement, ou se mettent en purée. Ne pas faire de compote de pommes ni d'autres fruits dans un autocuiseur. Sinon vous risquez de vous ébouillanter !

3. Mettre de côté et laisser refroidir

La température ne baisse que lentement. C'est pourquoi, il ne faut pas l'utiliser pour des préparations culinaires qui doivent être cuites à point tels que le poisson ou les légumes. N'abîme pas les préparations culinaires telles que la soupe de petits pois qui peuvent cuire encore un peu.

Lorsque l'indicateur de cuisson n'est plus visible, secouez légèrement l'autocuiseur puis actionnez le bouton coulissant d'ouverture vers la gauche dans le sens «ouvert» . S'il y a encore de la vapeur qui s'échappe, fermez le bouton coulissant d'ouverture et secouez l'autocuiseur. Déplacez ensuite à nouveau le bouton coulissant d'ouverture vers la gauche dans le sens «ouvert» pour que le reste de vapeur puisse s'échapper. Répétez cette opération jusqu'à ce que vous n'entendiez et/ou ne voyiez plus de vapeur et que le bouton coulissant d'ouverture puisse être facilement amené en position «ouverte» . Ouvrez ensuite l'autocuiseur.

Ouvrir pendant la cuisson

Si vous ouvrez l'autocuiseur pendant la cuisson, il faut d'abord le mettre hors pression conformément à la description ci-dessus. Le couvercle est très chaud ! Prudence en ouvrant et en fermant. Ne le saisissez qu'au niveau de ses poignées latérales ou de la poignée du couvercle sous risque d'être brûlé. Pensez au fait que vous interrompez la procédure de cuisson : Après le début de cuisson, vous devez de nouveau régler le temps de cuisson résiduel sur la minuterie.

9. Conseils d'entretien

Lavez l'autocuiseur après chaque utilisation. Ne laissez pas sécher des restes d'aliments dans l'autocuiseur, ils peuvent provoquer des taches et des colorations sur l'inox.
Ne pas conserver les aliments dans l'autocuiseur. Il est préférable de les transvaser dans un saladier ou un récipient adapté. Dans le cas contraire, des points de corrosion peuvent apparaître au fond de l'autocuiseur.
L'autocuiseur et le couvercle – sans sa poignée - peuvent être lavés normalement à la main ou au lave-vaisselle. Le joint d'étanchéité et la poignée complète du couvercle avec le boîtier des cartes de cuisson ne vont pas au lave-vaisselle car ils risqueraient d'être endommagés par le produit à vaisselle.
Si vous mettez dans le lave-vaisselle des ustensiles de cuisson comportant des poignées en plastique, la couleur des poignées changent au fil du temps. Mais cette éventuelle décoloration n'altèrerait pas leur la fonction.
Le «produit d'entretien de l'inox Fissler» élimine les traces de calcaire et fait briller votre autocuiseur. Ne pas utiliser de laine d'acier ni de produits à récurer.

Nettoyage de la poignée du couvercle

voir illustration V

Après chaque utilisation:

Retirez les cartes de cuisson avant le nettoyage. Dévissez maintenant la vis se trouvant sur la face intérieure du couvercle.

voir illustration W

La poignée du couvercle enlevée peut être rincée sous l'eau du robinet.

voir illustration H

Une fois que la poignée du couvercle est retirée, vérifiez que le corps de la soupape fonctionne correctement en essuyant de le relever légèrement. Il fonctionne correctement s'il revient sur sa position.

voir illustration X&Y

Après le nettoyage, ramenez le bouton coulissant d'ouverture en position «fermé» . Placez le couvercle dans la poignée et revissez la vis à fond. Avant de fermer l'autocuiseur, ramenez le bouton coulissant d'ouverture sur «ouvert» .
Débarrasser l'Euromatic (soupape de sécurité) des résidus d'aliments en le passant sous l'eau courante. Ne pas le démonter pour le nettoyer.

Pour une longue durée de vie

Pour ne pas abîmer le joint d'étanchéité, mettre le couvercle après nettoyage à l'envers sur l'autocuiseur.

Remarque

Les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, la membrane roulée, l'étanchéité du socle de la soupape, le joint torique de l'Euromatic et le joint torique de la vis du couvercle ont une durée de vie limitée et il faut les remplacer au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Quel que soit le nombre de procédures de cuisson, il faut remplacer ces pièces par des pièces de la marque Fissler si elles sont abîmées (par exemple si elles présentent des fissures et les déformations), décolorées ou durcies avant de réutiliser l'autocuiseur. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.

10. Questions et réponses sur l'autocuiseur

Erreur	Cause possible	Solution
Le Fissler Euromatic laisse échapper plus de vapeur lors du démarrage de cuisson que d'habitude.	Le bouton coulissant d'ouverture n'est pas en position «fermé»	Le bouton coulissant d'ouverture n'est pas en position «fermé»
	Le Fissler Euromatic ou le joint torique correspondant sont encrassés ou abîmés.	Laver ou remplacer les pièces.
	L'autocuiseur est mal fermé.	Verrouiller correctement l'autocuiseur.
	L'autocuiseur n'est pas sur la bonne plaque de cuisson.	Mettre l'autocuiseur sur la plaque de cuisson.
	Le feu n'est pas sur sa position maximale.	Régler la plaque de cuisson sur sa position maximale.
Aucune vapeur ne s'échappe du Fissler Euromatic au démarrage de la cuisson.	Vous n'avez pas mis assez d'eau dans l'autocuiseur.	Verser la quantité minimale d'eau (1/4 litre).
La vapeur s'échappe sur le bord du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas correctement en place.	Placer correctement le joint d'étanchéité.
	Le joint d'étanchéité est sale ou abîmé.	Laver ou remplacer le joint d'étanchéité.
L'indicateur de cuisson ne monte pas ou la vapeur s'échappe par le côté avant que le niveau de cuisson souhaité ait été atteint.	Vous n'avez pas mis assez d'eau dans l'autocuiseur.	Verser la quantité minimale d'eau (1/4 litre).
	L'autocuiseur n'est pas correctement verrouillé.	Verrouiller correctement l'autocuiseur.
	Le bouton coulissant d'ouverture n'est pas en position «fermé»	Amener le bouton coulissant d'ouverture sur la position «fermé» .
	La soupape de cuisson à 2 niveaux est mal réglée	Régler correctement la soupape de cuisson à 2 niveaux.
	Le joint d'étanchéité est durci ou abîmé.	Mettre un nouveau joint d'étanchéité.
	La poignée du couvercle est mal montée	Monter correctement la poignée du couvercle.
	La membrane roulée est mal montée ou endommagée	Monter correctement ou remplacer la membrane roulée

Erreur	Cause possible	Solution
	Il n'y a pas d'étanchéité du socle de la soupape ou est celle-ci est défectueuse.	Monter ou remplacer l'étanchéité du socle de la soupape.
	Le Fissler Euromatic ou le joint torique correspondant sont encrassés ou abîmés.	Laver ou remplacer les pièces.
	La vis du couvercle avec membrane manque, est défectueuse, mal montée ou mal vissée.	Monter correctement le joint torique sur la vis du couvercle ou le remplacer.
La vapeur s'échappe sur le côté de la poignée du couvercle lorsque le niveau de cuisson souhaité a été dépassé.	Si beaucoup de vapeur s'échappe, ceci signifie que la température est trop élevée.	Réduisez le feu de la plaque de cuisson – vous pouvez ensuite continuer à cuisiner tout à fait normalement. Veillez à ce que l'indicateur de cuisson soit en saillie de manière que l'anneau souhaité reste visible. Avant la prochaine utilisation, retirer absolument la poignée du couvercle et la laver soigneusement.
Le Fissler Euromatic laisse échapper de la vapeur alors que l'indicateur de cuisson est déjà relevé.	Le système de soupape de cuisson est sale.	Arrêter la plaque de cuisson et laisser refroidir l'autocuiseur. Retire la poignée du couvercle et la nettoyer.
	Le système de valves est sale.	Arrêter la plaque de cuisson et laisser refroidir l'autocuiseur. Remplacer la poignée du couvercle par une neuve.
Les poignées sont mal fixées.	Les vis des poignées ne sont pas bien serrées.	Resserrer les vis avec un tournevis.

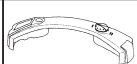
Si vous pensez que quelque chose ne fonctionne pas bien, éteignez la plaque de cuisson et laissez l'autocuiseur refroidir.

Remarque:

Si une pièce est défectueuse, cessez d'utiliser l'autocuiseur. Remplacez cette pièce immédiatement. Utilisez uniquement des pièces de la marque Fissler du modèle prévu pour votre appareil (voir appareil 11). D'autres pièces de rechange peuvent altérer le bon fonctionnement et la sécurité. Veillez à utiliser uniquement des autocuiseurs Fissler avec des couvercles d'autocuiseurs Fissler du même modèle.
Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème ou un défaut, veuillez vous adresser à un revendeur agréé Fissler, ou dans les rayons spécialisés des g rands magasins ou directement au service clients Fissler (Tél. : +49 (0) 6781 / 403-556).

11. Liste des pièces détachées

Attention : Remarque
Les pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, la membrane roulée, l'étanchéité du socle de la soupape, le joint torique de l'Euromatic et le joint torique de la vis du couvercle ont une durée de vie limitée et il faut les remplacer au bout de 400 cuissons environ ou au plus tard au bout de 2 ans par des pièces de la marque Fissler. Quel que soit le nombre de procédures de cuisson, il faut remplacer ces pièces par des pièces de la marque Fissler si elles sont abîmées (par exemple, si elles présentent des fissures et des déformations), décolorées ou durcies avant de réutiliser l'autocuiseur. Si ces consignes ne sont pas respectées, le bon fonctionnement et la sécurité risquent d'être altérés.

Désignation	Diamètre		Numéro de commande		
			Magic noir	Magic bleu	Intensa bleu
Poignée de couvercle complet	22 cm 26 cm		20 634 02 660 20 694 02 660	20 633 02 660 20 693 02 660	– 20 693 02 660
Poignée latérale Autocuiseur avec butée complète Poêle à frire	22 cm 26 cm 22 cm 26 cm		20 648 00 640 20 688 00 640 20 648 02 640 20 688 04 640	20 647 00 640 20 687 00 640 20 647 02 640 20 687 04 640	– 16 697 00 640 – 16 697 04 640
Poignée latérale Autocuiseur sans butée complète Poêle à frire	22 cm 26 cm 22 cm 26 cm		20 648 00 630 20 678 00 630 20 648 02 630 20 678 04 630	20 647 00 630 20 677 00 630 20 647 02 630 20 677 04 630	– 16 697 00 630 – 16 697 04 630
Etanchéité du socle de soupape	toutes les dimensions		20 653 00 740		20 653 00 740
Membrane roulée	toutes les dimensions		20 653 00 720		20 653 00 720
Vis du couvercle avec membrane	toutes les dimensions		20 653 00 770		20 653 00 770

FISSLER MAGIC COMFORT / INTENSA

Désignation	Diamètre		Numéro de commande		
			Magic noir	Magic bleu	Intensa bleu
Membrane de vis de couvercle	toutes les dimensions		20 653 00 283		20 653 00 283
Euromatic avec joint torique	toutes les dimensions		11 631 00 750		11 631 00 750
Joint torique de l'Euromatic	toutes les dimensions		11 631 00 760		11 631 00 760
Joint d'étanchéité	22 cm 26 cm		38 667 00 205 38 687 00 205		– 38 687 00 205
Garcard-Set	toutes les dimensions		20 653 00 970		20 653 00 970

Le démontage /montage du joint torique pour l'Euromatic s'effectue à l'intérieur de couvercle. Retirez la poignée du couvercle et appuyez sur l'Euromatic avec le doigt sur le côté supérieur du couvercle, ce qui facilite le remplacement du joint torique . Veillez à ce que le joint torique repose sur tout l le pourtour dans la rainure. *(voir illustration Z)*

Accessoires	Diamètre		Numéro de commande
Panier perforé	22 cm 26 cm		21 633 04 610 21 656 06 610
Panier non perforé	22 cm 26 cm		21 633 04 620 21 656 06 620
Trépied	22 cm 26 cm		18 621 04 630 21 656 08 630

Vous pouvez acheter toutes les pièces de rechange dans votre magasin spécialisé Fissler ou dans les rayons spécialisés des grands magasins. Vous pouvez également vous adresser à notre service après-vente : Fissler GmbH, service clients, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Allemagne, Tél. : +49 (0) 6781 / 403-556.

12. Tableau des temps de cuisson

Ces temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, pour des quantités correspondant à 4 personnes et pour le degré de cuisson II. Le degré de cuisson I donne des temps de cuisson plus longs de 50 % environ, qui restent toutefois bien inférieurs aux temps de cuisson normaux. Les temps exacts dépendent de la dimension et de la fraîcheur des aliments. Vous allez acquérir très vite l'expérience nécessaire.

Viande

Jambonneau	30-40 mn
Goulasch	15-20 mn
Poule (selon la taille et le poids)	20-25 mn
Escalopes de veau panées	6 mn
Cotes de veau, lapin	15-20 mn
Fricassée de veau	5 mn
Cuisse de dinde	25-35 mn
Rôti de bœuf	40-50 mn
Côtelettes avec de la choucroute et des pommes de terre	10-12 mn
Roulades	15-20 mn
Rôti de bœuf	30-35 mn
Jambon grillé	20-25 mn
Jambon cuit	30-35 mn
Rôti de porc	25-30 mn
Jarrets de porcs	25-35 mn

Poisson, sauvage

Poisson à la vapeur avec des pommes de terre	6-8 mn
Poisson sauce au vin blanc avec des pommes de terre	6-8 mn
Chevreuil, fumé	25-30 mn
Coquillages	4-6 mn

Potée

Potée aux choux	15 mn
Lentilles (préalablement trempées dans l'eau) au lard et aux pommes de terre	3-5 mn
Soupe aux choux	20 mn
Viande de bœuf (serbe) aux champignons	8-10 mn

Soupes

Soupe de petits pois (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	20-25 mn
Soupe aux légumes	4-8 mn
Soupe au vermicelle	3-5 mn
Soupe au goulasch	10-15 mn
Soupe de pommes de terre	5-6 mn
Bouillon de viande	20-25 mn
Minestrone	8-10 mn
Pot-au-feu	20-25 mn
Soupe de riz	6-8 mn
Bouillon de bœuf (selon le poids de viande)	35-40 mn
Bouillon de poule (selon la taille et le poids)	25-35 mn
Soupe de tomate au riz	6-8 mn

Légumes

Chou-fleur (selon la variété)	2-3 mn
Chou-fleur entier (selon la variété)	4-6 mn
Petits pois, verts	3-4 mn
Plat de légumes	5-6 mn
Pommes de terre en robe de chambre	8-10 mn
Pommes de terre épluchées	6-8 mn
Poivrons farcis	6-8 mn
Champignons	6-8 mn

Betteraves rouges	15-25 mn
Chou rouge, chou blanc, chou frisé	8-10 mn
Choucroute	2-3 mn
Salsifis	4-5 mn

Légumes secs

Haricots blancs (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	15-20 mn
Haricots blancs (germés).....	3-5 mn
Petits pois, entiers, non écossés et (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	45-55 mn
Petits pois, entiers, non écossés et (ayant été préalablement trempés dans l'eau)	12-45 mn
Petits pois verts, entiers, (n'ayant pas été préalablement trempés dans l'eau)	15 mn
Grosses lentilles, non écossées et (n'ayant, pas été préalablement trempées dans l'eau).....	10-15 mn
Grosses lentilles, non écossées, (ayant été préalablement trempées dans l'eau)	3-5 mn
Haricots blancs germés	3-5 mn

Céréales

Riz nature, avoine, blé, orge, seigle, épeautre, Grünkern (blè vert grillé).....	9 mn
Mettre l'autocuiseur hors pression et laisser repose avec le couvercle fermé pendant	15 mn
Sarasin ou mil.....	6 mn

Ne pas refaire gonfler !

13. La garantie Fissler

Tous les autocuiseurs et les poêles à frire Fissler sont garantis 3 ans sur les pièces (à l'exception des pièces d'usure telles que le joint d'étanchéité, la membrane roulée, l'étanchéités du socle de soupape, le joint torique de l'Euromatic et le joint torique de la vis du couvercle).

La garantie s'annule en cas de mauvaise utilisation et ne s'applique pas aux traces d'usure purement esthétiques.

Garantie 10 ans

Vous pouvez acheter toutes les pièces de fonction de votre autocuiseur – depuis le joint d'étanchéité jusqu'à la poignée complète du couvercle – même après la période de garantie dans votre magasin Fissler ou aux rayons spécialisés de grands magasins ou directement à :

Fissler GmbH
Abt. Kundendienst (service clients)
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Allemagne
Tél. +49 (0) 6781 / 403-556
www.fissler.net